



TOUT SUR

Le pata negra

* Pendant longtemps, le terme « pata negra » était associé à tous les jambons élaborés à partir d'au moins un porc de race ibérique. Mais ce terme qualifie maintenant un produit aux contours extrêmement précis avec une fabrication singulière. *

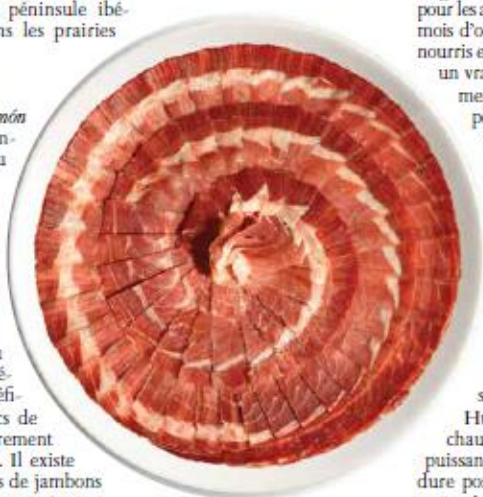
PAR ANNELYSE GASTON-CARRERE



Le jambon *pata negra* de race ibérique tient son nom de la viande de porc qui le caractérise. Ces cochons ont une robe noire, tout comme leurs pattes, d'où leur nom (« patte noire » en espagnol). Originaires de la péninsule ibérique, ces porcs vivent dans les prairies entourées de chênes.

Qualité garantie

L'appellation d'origine *jamón ibérico* est réservée aux jambons issus de cochons ayant au moins une mère de pure race ibérique. Avant 2014, on utilisait aussi le terme *pata negra* pour tout jambon élaboré à partir d'un porc ibérique, sans précision du pourcentage de la pureté de race. En janvier 2014, une nouvelle classification du jambon *pata negra* a été décrétée. Aujourd'hui, ce terme définit un jambon issu de porcs de race 100% ibériques et entièrement nourris aux *bellotas* (glands). Il existe maintenant quatre catégories de jambons ibériques, chacune possédant un étiquetage précis qui devra détailler le pourcentage de pureté de la race, son alimentation et l'organisme de certification. Cette nouvelle législation autour de ce jambon garantit sa qualité.

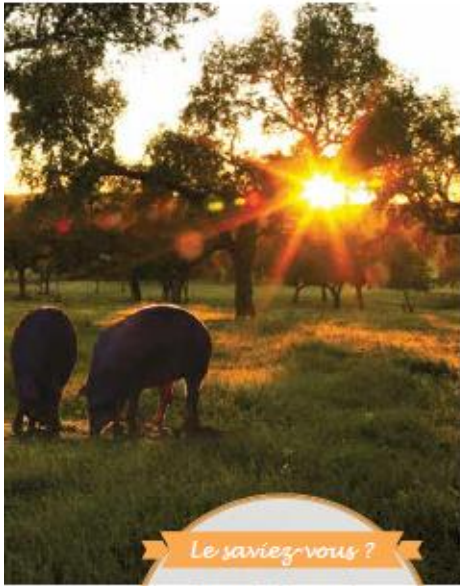


Les « dehesas », un vrai paradis

C'est dans les *dehesas*, de grandes prairies entourées de chênes, que les cochons ibériques se nourrissent. Herbes aromatiques, légumineuses et glands, ces pâturages sont un vrai paradis pour les animaux. Lors de la *montanera*, entre les mois d'octobre et février, certains cochons sont nourris exclusivement aux glands. Pour obtenir un vrai *pata negra*, il faut que leur poids augmente d'au moins 65% au cours de cette période. Au final, c'est cette alimentation qui permettra au jambon 100% ibérique de s'appeler *pata negra*.

Quatre régions différentes

Il existe quatre appellations d'origine, chacune possédant un climat propre, ce qui modifie les saveurs du jambon d'une région à une autre. Dans la région de Salamanca, à Guijuelo, le climat est sec avec des hivers froids et des étés très chauds, apportant des saveurs sucrées au jambon. Dans la région de Huelva, à Jabugo, les étés sont très chauds et les hivers doux pour un goût puissant et complexe. La région d'Estrémadure possède un écosystème très riche pour un jambon qui allie puissance et finesse. Dans les vallées de Los Pedroches, on retrouve des arômes de noisette très marqués. Ces quatre régions profitent chacune d'une appellation d'origine contrôlée qui permet d'éviter les fraudes ou détournements de marques. Les



Le saviez-vous ?

Avant de déguster le jambon, il est très important de le laisser au moins 30 minutes à l'air libre. Cette étape est essentielle, car si le jambon est froid, ses arômes sont très altérés.

consommateurs profitent eux aussi d'un jambon d'une plus grande transparence et ont plus d'informations concernant ce qu'ils achètent.

Tout est question d'affinage

Après avoir sacrifié l'animal, la première étape de la fabrication est la salaison. Celle-ci dure un jour par kilo et il est important de veiller à la bonne répartition du sel. Une fois cette étape achevée, il faut effectuer un lavage pour éliminer le sel en surface. Le jambon est ensuite laissé en chambre froide.

Ensuite, la période d'affinage peut enfin commencer. Il existe deux étapes à cette dernière phase de fabrication : le séchage et le vieillissement. Lors du séchage, le jambon est pendu dans des salles ouvertes aux vents. Quant au vieillissement, il se fait en cave pour enrichir tous les parfums du jambon. La durée totale de l'affinage dépend des affineurs, mais, en général, il faut compter entre 36 et 48 mois. Cette attente apportera des goûts uniques à ce jambon pour une belle dégustation! *

Événement

Depuis 2018, l'Association Interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) a lancé une campagne autour du jambon ibérique appelée « Ham Passion Tour ». Avec le soutien de l'Union européenne, cette campagne vise à faire découvrir le jambon ibérique aux consommateurs européens. Jusqu'en 2020, un camion visitera 24 villes européennes pour vous permettre de déguster un jambon unique.

Les différentes variétés

Premièrement, ce qui différencie chaque jambon ibérique, c'est sa qualité, le type de race, l'alimentation et la manière dont il est élevé. L'étiquette que chaque jambon possède assure aux consommateurs toutes les garanties de sécurité et de qualité du produit.

JAMBON BELLOTA 100% IBÉRICO

Ce scellé certifie que la mère et le père du porc sont de race ibérique à 100% et que pendant la phase d'engraissement, le porc a été exclusivement nourri aux glands et en liberté dans les pâturages naturels (*dehesas*). Ce jambon est aussi connu sous le nom de *pata negra*, terme utilisé uniquement pour un jambon 100% ibérique. Il porte une étiquette noire et assure une qualité supérieure.

JAMBON BELLOTA IBÉRICO

Le porc est issu de race ibérique à 75 ou 50%, nourri pendant la phase d'engraissement aux glands et dans des pâturages naturels (*dehesas*). Il porte une étiquette rouge.

JAMBON CEBO DE CAMPO

Issu d'animaux de race ibérique à 100, 75 ou 50% élevés dans les champs et nourris à base de fourrage, ce jambon constitué principalement de céréales et de légumineuses possède une étiquette vert foncé. Il est élevé en liberté dans les pâturages naturels.

JAMBON CEBO

Ce jambon à l'étiquette blanche est issu d'animaux de race ibérique à 100, 75 ou 50% élevés dans les granges et nourris à base de fourrage, constitué principalement de céréales et de légumineuses.

